

Jeff Carrel La TIRE



La 2cv a été commercialisée en 1948, l'année où Fitou est devenue une Appellation d'Origine Contrôlée. Et en voiture Simone!

Jeb Dunnuck

89-92/100



Appellation : AOP Fitou

Millésime : 2022

Degré : 14,5%

Cépages : 60% Carignan / 40% Syrah

Terroir : Schiste de Villeneuve des Corbières / Carignan de + de 50 ans en Gobelet / Syrah de + de 30 ans en Guyot / Rendement de 24hl/ha.

Conduite de la vigne : Bio.

Mode de vinification : Vendanges manuelles / Vinification 50% en vendage entière.

Elevage : En cuve.

Notes de dégustation :

Robe pourpre.

Nez sur les arômes de fruits rouges et d'épices.

Bouche aux notes intenses de myrtilles, de mûres, de poivres, de violets liquides de la garrigue avec des tanins fins et une belle acidité bien croquant. De la fraîcheur et de la tension.

En accord :

Viandes rouges et gibiers...

Conseils :

Servir à 16°C

Garde conseillée : A minima 5 ans.